

4. BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO FRANCH, M.; REDONDO, M.P.; CASTRO, M.J. y CAO, M.J.: Guía Alimentaria de los comedores escolares de Castilla y León. Junta de Castilla y León. 2005.
- ALONSO FRANCH, M. y REDONDO M.P.: Papel del pediatra en los comedores escolares. *Clin Esp Nutr* 2005; 1:207-216.
- ALONSO FRANCH, M.; REDONDO, M.P.; TORRECILLA, F.J.; CONDE, E.; REDONDO, O. y MARTÍNEZ SOPENA M.J.: Dificultades en la estimación del gasto energético. *Bol Ped* 2006; 195:74-108.
- ALONSO FRANCH, M.; MARTÍNEZ SOPENA M.J.; REDONDO M.P.; CASTRO, M.J.; CONDE, F. y REDONDO, D.: Estudio nutricional de la población infanto-juvenil de Castilla y León (en prensa).
- ALONSO FRANCH, M.: ¿Qué es la enfermedad celiaca? En *Manual del Celiaco*. Ed. Ministerio Sanidad y Consumo. Madrid, 2002.
- ARANCETA, J.: Consumo de alimentos y estado nutricional de la población escolar de Bilbao. *Guías Alimentarias para la población escolar*. Servicio de Salud Pública. Ayuntamiento de Bilbao. 1996.
- ARANCETA, J.: Restauración colectiva en población infantil escolar y universitaria. En *Nutrición Comunitaria*. J Aranceta 2 ed. Masson. Barcelona 2001:117-130.
- BALLEW, C.; KUESTER, S.; SERDULA, M.; BOWMAN, B.; DIEHL, W.: Nutrient intakes and dietary patterns of young children by dietary fat intakes. *J. Pediatr* 2000; 136:181-187.
- BIRCH, LL.: Effects of experience on the modification of food acceptance patterns. *Am NY Acad Sci* 1989; 561:209-216.
- CASTRO, M.J.: Ingesta nutricional de la población infanto-juvenil de Castilla y León. Tesis Doctoral 2006 (aceptada para próxima lectura).
- CERVERA, P.: Tabla de Composición de alimentos. Ed. Univ. Barcelona. 2002.
- DANTIN, J.: La alimentación española. *Act Hist Med* 2002; LXI:8-118.
- DAPCICH, V.: Salvador G, Rivas B, Pérez Rodrigo C, Aranceta J, Serra L. Guía de la alimentación saludable. 2ª ed. Ed. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Madrid, 2004.
- Dietary Reference intakes. Applications in Dietary Assessment. Institute of Medicine. National Academy Press. Washington, 2001.
- El Mundo. Recopilación: Las mejores recetas de Castilla y León. Ed. El Mundo Valladolid, 1999.
- FAVE-BONNET, M.F.: Aspects psycho-sociaux des repas d'enfants à l'école. *Cah Nutr Diet* 1987; 22:225-227.
- FUENTE, F.: Yantar a lo burguense. Ed FUYMA. Burgos, 1974.
- GARCÍA-JALÓN, I.: Calidad higiénica de los alimentos. APPCC. En *Nutrición Aplicada y Dietoterapia*. 2ª ed. M. Muñoz, J. Aranceta, I. García-Jalón. Eunsa. Pamplona 2004:1149-11.
- GUTIÉRREZ TASCÓN, J.: Cocina Leonesa. Ed. Everest. León, 1979.
- HIDALGO, J.A.: Gastronomía de Castilla y León. Ed. Junta de Castilla y León. León, 1989.
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. *Recetario de Castilla y León*. Ed. Junta de Castilla y León. 2006.
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. *Denominaciones de Calidad en Castilla y León*. Ed. Junta de Castilla y León. 2006.
- Junta de Castilla y León. Orden de Comedores de Centros Docentes Públicos dependientes de la Junta de Castilla y León. EDU/1 752. BOC y L. 2003; 53:17452-1 760.

- Junta de Castilla y León. Orden por la que se regula el servicio de Comedor en los Centros Docentes Públicos dependientes de la Consejería de Educación. EDU/524. BOC y L. 2006; 68:5981.
- Junta de Castilla y León. Guía Alimentaria de los comedores escolares de Castilla y León. 2005 (www.educa.jcyl.es).
- KEYS, A.: Coronary Herat disease in seven countries. *Circulation* 1979;41 (supp 19:1-211).
- LÓPEZ NOMDEDEU, C.: Manual de alimentación para guarderías infantiles. Ed. Ministerio Sanidad y Consumo. Madrid, 2003.
- LÓPEZ NOMDEDEU, C.: La alimentación de tus niños. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid, 2005.
- LÓPEZ NOMDEDEU, C.: Guía de comedores escolares. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid, 2003.
- Maestros de Cocina de Castilla y León: Sabores y Paisajes. Ed. Junta de Castilla y León. Valladolid, 2005.
- MARTÍNEZ SOPENA, M.J.: Niños gorditos adultos obesos. Ed. la Esfera de los Libros. Madrid, 2006.
- MATAIX VERDÚ, J.; LLOPIS, J.M.: Tabla de composición de alimentos españoles. Granada, 1995.
- MATAIX VERDÚ, J.: Programa informático Nutrición y Salud II edición. Granada, 2006.
- MOLINERO, F.; BARAJA, E.; RIVILLA, M.: Inventario de productos agroalimentarios de calidad de Castilla y León. Ed. Junta de Castilla y León. 2001.
- MONTANARI, M.: El mediterráneo y Europa. En ¿Qué es la dieta mediterránea? Serra Majem Ed. Nexos ediciones. Barcelona 2002:14-18.
- Organización Mundial de la Salud: Informe sobre la salud en el mundo: Reducir los riesgos y promover una vida sana. OMS. Informe Técnico. Ginebra, 2002.
- Organización Mundial de la Salud: Prevención de las enfermedades crónicas. Serie Informes Técnicos 916 FAO/OMS. Ginebra, 2004.
- ORTEGA, R.; LÓPEZ, A.N.; REQUEJO, A.M. y ANDRÉS, P.: La composición de los alimentos. Ed Complutense. Madrid, 2004.
- PUIGDOMENECH, P.: ¿Qué comemos? Ed. Planeta. Barcelona, 2004.
- REDONDO, M.P.; ALONSO FRANCH, M.: Historia de la alimentación infantil. En La alimentación y la nutrición a través de la Historia. Salas J. et al sed. Glosa, Barcelona, 2005.
- SERRA, L.I. y ARANCETA, J.: Obesidad infantil y juvenil. Estudio enKid. Ed. Masson 2001.
- SOUCI, S.C.; FACHMANN, W. y KRAUT, H.: Food composition and nutriton tables. 6th ed Scientific Publisher Stuttgart and CRC Boca Raton. Nueva York 2006
- TOJO, R. y LEIS, R.: Menús saludables no comedores escolares. Ed. Xunta de Galicia. Grafinova, Santiago de Compostela, 2002.
- TOJO R. y LEIS R.: La obesidad en niños y adolescentes. Una epidemia del siglo XXI. Causas, consecuencias y estrategias de prevención e intervención. Ed. Novartis. Santiago de Compostela, 2004.
- USDA Nutrient Database for Standard Referente. Release 12. Departament of Agricultura, Agricultural Research Servicie. Nutrient Data Laboratory Home. 2003 (www.nalusda.govfnic/foodcomp).
- VITORIA, J.C.: Nutrición en las alergias e intolerancias alimentarias. En Tratado de Nutrición Ed. A. Gil. Acción Médica Ed. Tomo IV:1235-1264. Madrid, 2005.

5. ANEXO

Relación de figuras de calidad agroalimentarias reconocidas en Castilla y León



DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRÁFICAS
PROTEGIDAS DESCONOCIDAS

	DESDE
1. D.O. Bierzo	1989
2. D.O. Cigales	1991
3. D.O. Ribera del Duero	1982
4. D.O. Rueda	1980
5. D.O. Toro	1987
6. D.O.P. Queso Zamorano	1993
7. I.G.P. Queso de Valdeón	1998
8. D.O.P. Mantequilla de Soria	2004
9. D.O.P. Jamón de Guijuelo. Depende funcionalmente del MAPA	1983
10. I.G.P. Carne de Ávila. Depende funcionalmente del MAPA	1988
11. I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca	1992
12. I.G.P. Lechazo de Castilla y León	1997
13. I.G.P. Cecina de León	1993
14. I.G.P. Botillo del Bierzo	2000
15. I.G.P. Judías de El Barco de Ávila	1984
16. I.G.P. Lenteja de La Armuña	1992
17. I.G.P. Garbanzo de Fuentesauco	2002
18. I.G.P. Lenteja pardina de Tierra de Campos	2004
19. I.G.P. Alubia de La Bañeza-León	2005
20. D.O.P. Manzana reineta del Bierzo	1998
21. I.G.P. Pimiento asado del Bierzo	2002
22. I.G.P. Mantecadas de Astorga	2004
23. Agricultura ecológica de Castilla y León (CAECyL)	1995

MARCAS DE GARANTÍA OPERATIVAS	DESDE
1. Carne de Cervera y de la Montaña Palentina (CAMPA)	1998
2. Ternera de Aliste	1999
3. Lechazo Montañas del Teleno	1999
4. Ternera charra	2000
5. Carne de Pinares-El Valle	2001
6. Queso Arribes de Salamanca	2002
7. Cochinillo de Segovia	2002
8. Harina tradicional zamorana	2002
9. Cecina de chivo de Vegacervera	2002
10. Quesos región del Duero	2002
11. Pera conferencia del Bierzo	2004
12. Cereza de Las Caderechas	2004
13. Manzana reineta de Las Caderechas	2004
14. Pan de Valladolid	2004
15. Chorizo zamorano	2005
16. Alimentos de Zamora	2005
17. Alimentos de Segovia	2005
18. Ibéricos de Salamanca	2005